

Merano WineFestival e Vinitaly, nasce “Amphora Revolution”. Appuntamento a giugno a Verona

11 Marzo 2024



VERONA - “Amphora Revolution” è il nuovo progetto nato dalla collaborazione tra Merano WineFestival e Vinitaly, prima joint venture tra le due organizzazioni. Un evento d’eccellenza non solo volto a riunire una selezione dei migliori vini in anfora a livello nazionale, ma a promuovere e valorizzare una vecchia tecnologia come innovazione, in risposta anche alle sfide della sostenibilità e del cambiamento climatico sempre più concreto.

In programma a Verona venerdì 7 e sabato 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, l’evento unirà produttori, enologi e opinion leader tra convention scientifica, simposio, tavole rotonde e masterclass. “Amphora Revolution” vuole infatti posizionarsi come prima referenza nazionale e internazionale grazie alla presenza di produttori in anfora provenienti da tutto il territorio italiano, insieme ad una serie di convegni e simposi tecnico - scientifici che avranno l’obiettivo di raccontare il fascino di queste tecniche enologiche “antiche”, ma incredibilmente attuali.

“È una iniziativa che si inserisce nella linea del piano strategico di sviluppo di Veronafiere per

il triennio 2024-2026 ed esplora nuovi ambiti b2b e b2c strettamente connessi al settore enologico che ha nel Vinitaly una piattaforma promozionale internazionale in grado di proporre il vino in tutte le sue declinazioni e le sue possibili proiezioni commerciali”, evidenzia **Maurizio Danese**, amministratore delegato di Veronafiere.

“Le giare di terracotta ci riportano al futuro. La terracotta si trova nella terra e la terracotta la ritrovi come parte della vinificazione”, sostiene **Helmuth Köcher**. “L’uomo produce vino in anfora da almeno 8mila anni, come dimostrano gli scavi archeologici in Georgia. L’Italia ha un grande potenziale, c’è molta qualità e lo dico anche in base al confronto che ho avuto modo di fare negli ultimi quindici anni con i vini georgiani. Abbiamo voluto creare questo evento per valorizzare questa antica tradizione che oggi più che mai si rivela un’innovazione, una vera rivoluzione. Ecco perché ‘Amphora Revolution’: un patrimonio antico che può garantire la naturalità del prodotto, in sintonia con la sostenibilità ambientale e che può rappresentare una sfida contro i cambiamenti climatici”.

Il vino fermentato, invecchiato e conservato in anfore di argilla, una pratica nata in Georgia 6.000-8.000 anni fa, sta vivendo una rinascita in tutto il mondo e offre oggi nuove opportunità alla viticoltura. Secondo i sostenitori, l’uso moderno di questa tecnica consente una lenta micro-ossigenazione, temperature controllate naturalmente, pura espressione del frutto e ammorbidimento dell’acidità - o, se cotta a temperatura molto elevata, conservazione dell’acidità. L’anfora, inoltre, offre un vantaggio ambientale e finanziario, con una durata di decenni se non secoli.

In occasione di Vinitaly 2024, dal 14 al 17 aprile, il progetto verrà presentato ufficialmente attraverso una masterclass condotta da The WineHunter Helmuth Köcher che avrà l’obiettivo di raccontare in anteprima le eccellenze dei vini prodotti attraverso l’antica tecnica dell’utilizzo di giare in terracotta.